MEB 1000 E  MEB 3000 E

MEB 4000 E  MEB 6000 E

# Musterring

# Inhalt


| | |
|---|---|
| **Vor dem ersten Gebrauch** | **Seite 55** |
| **Ökologische Verpackung** | **55** |
| **Wichtige Sicherheitshinweise** | **56** |
| **Kochtabellen** | **57** |
| **Reinigung und Pflege** | **61** |
| **Wenn das Gerät nicht funktioniert** | **65** |
| **Technische Informationen** | **66** |
| **Aufstellung und Anschluß** | **66** |
| **Abbildung zum Einbau** | **68** |


# Vor dem ersten Gebrauch

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam, um mit Ihrem Herd die besten Ergebnisse zu erreichen.

Herstellungsbedingt könen im Herd Reste von Fett zurückgeblieben sein, zu deren Entfernung Sie bitte wie folgt vorgehen:

- Entnehmen Sie die Verpackung aller Teile und entfernen Sie den Plastikschutz, falls Ihr Herd damit ausgestattet ist.
- Setzen Sie den Herd in der Funktion , oder , bei 200°C eine Stunde lang in Betrieb. Schlagen Sie hierzu in dem beigefügten Datenblatt nach.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Reinigen Sie nach dem Abkühlen Herd und Zubehörteile.

Während der ersten Inbetriebnahme tritt eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf, sorgen Sie daher für eine gute Lüftung der Küche.

# Ökologische Verpackung

Die Verpackung ist aus vollständig recycelbaren Materialien hergestellt, die einer Wiederverwendung zugeführt werden können. Setzen Sie sich bitte mit der örtlichen Verwaltung hinsichtlich der Entsorgung dieser Materialien in Verbindung.

**ACHTUNG**

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist derauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an eimen Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

# Wichtige Sicherheitshinweise

**Elektrische Sicherheit**

- Alle Reparaturarbeiten dürfen nur durch authorisiertes Personal des Kundendiensts unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Durch Dritte ausgeführte Reparaturen können Schäden oder Funktionsstörungen des Geräts hervorrufen und dessen Sicherheit gefährden.
- Schalten Sie den Herd im Fehlerfall ab.

**Kindersicherheit**

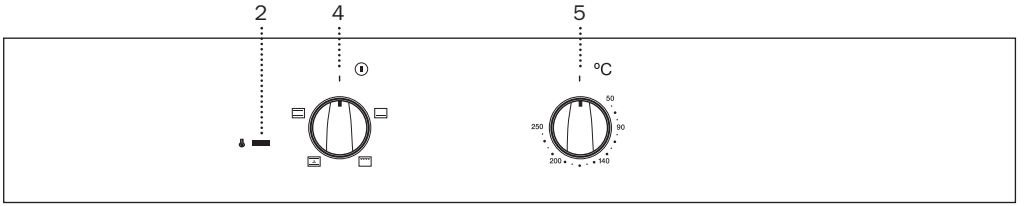
- Verhindern Sie, daß sich Kinder dem Herd während des Garvorgangs nähern, da einige Teile sehr hohe Temperaturen annehmen.
- Während der katalytischen Selbstreinigung des Herds, die bei maximaler Temperatur erfolgt, können die Aussenflächen heisser als gewöhnlich werden. Daher sind Kinder aus der Nähe des Herds fernzuhalten.
- Die Temperatur der Tür ist bei der Mehrzahl unserer Modelle geringer als 60 K. Erreicht diese bei Ihrem Herd höhere Werte, können Sie bei unserem Technischen Kundendienst eine Spezialtür erwerben, welche diese Bedingung erfüllt. Siehe Angaben im Technischen Datenblatt.

**Sicherheit im Umgang mit dem Herd**

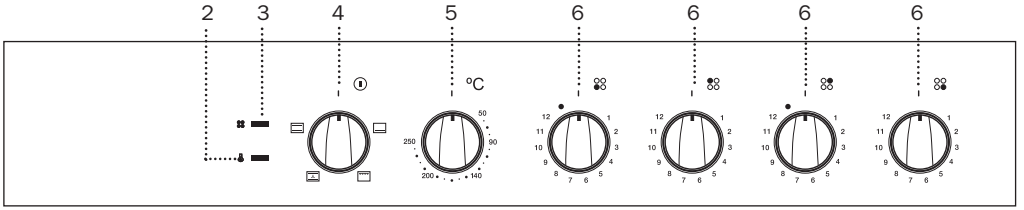
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Anwendungen des Herds als die Speisenzubereitung.
- Setzen Sie den Herd nur in Betrieb, wenn dieser im Inneren des Küchenmöbels eingebaut ist.
- Bewahren Sie im Herd keine Öle, Fette oder sonstige entzündliche Stoffe auf, es besteht Brandgefahr, wenn der Herd eingeschaltet wird.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür des Herds, diese kann hierdurch beschädigt werden oder Ihre Sicherheit gefährden.
- Decken Sie den Boden des Herds nicht mit Alufolie ab, hierdurch können der Garvorgang beeinträchtigt und die Innenemaillierung beschädigt werden.
- Zum Zubereiten von Speisen schieben Sie die mitgelieferte Schale oder den Rost in die Seitenführungen im Herdinnenraum ein. Der Rost und die Schale sind mit einer Vorrichtung ausgestattet, die ein teilweises Herausziehen derselben und Manipulationen der Speisen ermöglicht.
- Stellen Sie keine Gefäße oder Speisen auf den Boden des Herds, benutzen Sie hierfür immer die Schalen oder Roste.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Boden des Herds, da hierdurch die Emaillierung beschädigt werden kann.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich, um den Energieverbrauch so niedrig wie möglich zu halten.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Herds hantieren.
- Öffnen Sie die Tür zum Abkühlen des Herds, damit dieser belüftet wird und keine Geruchsstoffe im Innenraum zurückbleiben.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist es normal, daß sich an der Tür Kondenswasser bildet.

## Bedienfeld

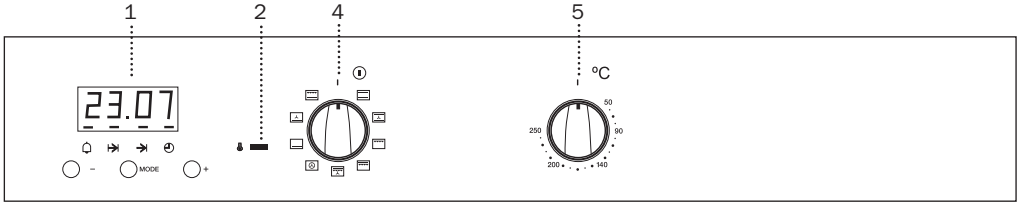
**Modelle EB1000E / EB3000E**



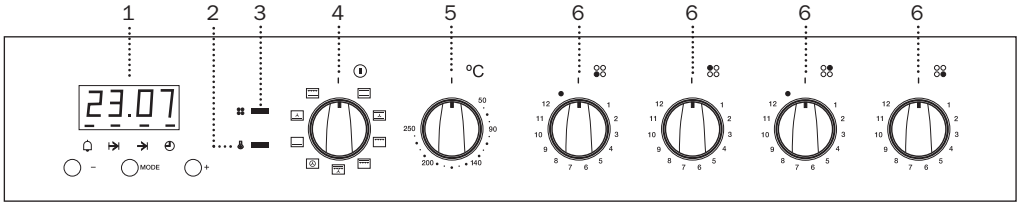

**Modelle EH1000E / EH3000E**




**Modelle EB4000E / EB6000E**




**Modelle EH4000E / EH6000E**




**1** Elektronische Schaltuhr Programmierer. (Nicht in allen Modellvarianten enthalten).

**2** Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

**3** Kontrolleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.

**4** Funktionswahl.

**5** Temperaturregler.

**6** Bedienelemente Kochfeld.

## Funktionen des Herds

**Modelle EB1000E / EH1000E**

**Modelle EB3000E / EH3000E**

**Modelle EB4000E / EH4000E**

**Modelle EB6000E / EH6000E**

**Ausschalten des Herds**

**Normal**

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

**Normal mit Umluft**

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.

**Grill**

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

**MaxiGrill**

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.

**MaxiGrill mit Umluft**

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

**Achtung**

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.

**Turbo**

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperatur verteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeitig möglich.

Wenn Sie den Temperaturregler auf null stellen, können Sie mit dieser Funktion die Nahrungsmittel auftauen.

**Unterhitze**

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

**Unterhitze mit Umluft**

Verteilt die im Unterteil des Herds erzeugte Wärme. Ideal für Gebäck mit Marmeladen-oder Obstfüllung, bei denen eine Erwärmung von unten erfolgen muß. Der Herd muß immer vorgeheizt werden.

**Grill und Unterhitze**

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

**Achtung**

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

## Bedienung des Herds

**1** Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**2** Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ⏻.

## Elektronische Schaltuhr Programmierer

### Stellen der elektronischen Schaltuhr

Nach dem Einschalten des Herds zeigt die Schaltuhr 12.00 an und eine Kontrolleuchte oberhalb des Symbols 🕒 blinkt. Durch Betätigen der Tasten + und - wird die Uhr gestellt, anschließend wird die Uhrzeit abgespeichert und die Kontrolleuchte verlischt.

### Manueller Betrieb

Nach dem Stellen der Uhr ist der Herd betriebsbereit. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ⏻.

### Programmierung der Alarmfunktion

**1** Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrolleuchte über dem Symbol 🔔 blinkt.

**2** Stellen Sie mit den Tasten + oder - die Zeit ein, nach der die Schaltuhr das Signal abgeben soll.

**3** Anschließend bleibt die Anzeige eingeschaltet und zeigt damit an, daß der Signalgeber programmiert ist.

**4** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige blinkt.

**5** Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abschalten des Signaltons, auf dem Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### Programmierung der Kochzeit

**1** Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrolleuchte über dem Symbol ⏭ blinkt.

**2** Stellen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Dauer ein.

**3** Anschließend schaltet die blinkende Kontrolleuchte auf Dauerlicht um und zeigt damit an, daß sich der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

**4** Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**5** Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**6** Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchte beginnt zu blinken.

**7** Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abstellen des Signaltons, hierdurch wird der Herd erneut eingeschaltet.

**8** Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ⏻.

### Programmierung der Ende der Kochzeit

**1** Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrolleuchte über dem Symbol ⏭ blinkt.

**2** Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs mit den Tasten + und - ein.

**3** Anschließend schaltet die blinkende Kontrolleuchte auf Dauerlicht um und zeigt damit an, daß sich der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

**4** Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**5** Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**6** Nach Ablauf der eingestellten Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchte beginnt zu blinken.

**7** Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abstellen des Signaltons, hierdurch wird der Herd erneut eingeschaltet.

**8** Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ⏻.

Sie können die Funktion nutzen, auch wenn Sie bereits mit dem Herd kochen. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen mit Ausnahme von Punkt 5.

**Programmierung der Dauer und Ende der Kochzeit**

**1** Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrolleuchte über dem Symbol ⊢⊣ blinkt.

**2** Stellen Sie die gewünschte Dauer des Garvorgangs mit den Tasten + und - ein.

**3** Anschließend schaltet die Kontrolleuchte von Blink- auf Dauerlicht um.

**4** Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrolleuchte über dem Symbol ⊢⊣ blinkt.

**5** Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs mit den Tasten + und - ein.

**6** Anschließend schaltet die Kontrolleuchte von Blink- auf Dauerlicht um.

**7** Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**8** Der Herd bleibt ausgeschaltet, die Kontrolleuchten über den Symbolen ⊢⊣ und ⊢⊣ sind eingeschaltet. Damit ist Ihr Herd programmiert.

**9** Bei Erreichen der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs schaltet sich der Herd ein und führt den Garvorgang während der eingestellten Zeitdauer aus.

**10** Nach Ablauf der eingestellten Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrolleuchte über dem Symbol ⊢⊣ beginnt zu blinken.

**11** Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abstellen des Signaltons, hierdurch wird der Herd erneut eingeschaltet.

**12** Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ⊂⊃.

**Achtung**

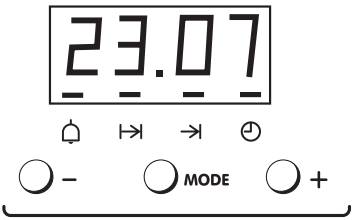
Durch Betätigen der Taste MODE können Sie auf der Schaltuhr alle eingestellten programmierten Funktionen anzeigen und bei Bedarf mit den Tasten + und - verändern. Nach Auswahl der gewünschten Funktion wird die Kontrolleuchte über dem entsprechenden Symbol eingeschaltet.

Nach einem Ausfall der Netzspannung wird die gesamte Programmierung der elektronischen Schaltuhr gelöscht. Sie müssen diese anschließend stellen und erneut programmieren.

**Abschalten der Beleuchtung der Uhr**

Betätigen Sie hierzu 2 Tasten gleichzeitig, nach einigen Sekunden verlischt die Displayanzeige. Betätigen Sie zum Wiedereinschalten eine beliebige Taste, es wird erneut die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Sie können diese Funktion nur benutzen, während die Schaltuhr die aktuelle Uhrzeit anzeigt und keine Funktion programmiert ist (es ist keine Kontrolleuchte eingeschaltet).



## DATENBLATT/ BROCHURE

| **Hersteller** | **Manufacturer** | **ASTROH** | **ASTROH** | **ASTROH** | **ASTROH** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modell** | **Model** | **EB 1000E EH 1000E** | **EB 3000E EH 3000E** | **EB 4000E EH 4000E** | **EB 6000E EH 6000E** |
| Energieeffizienz-klasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch). | Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient). | **A** | **A** | **A** | **A** |
| Beheizung. | Heating function. | | | | |
| Konventionelle Beheizung. | Conventional. | ← | ← | ← | ← |
| Umluft / Heißluft. | Forced air convection. | | | | |
| **Energiever-brauch.** | **Energy consumption.** | | | | |
| Konventionelle Beheizung. | Conventional. | **0,76 Kwh** | **0,79 Kwh** | **0,79 Kwh** | **0,79 Kwh** |
| Umluft / Heißluft. | Forced air convection. | **- - -** | **0,84 Kwh** | **0,87 Kwh** | **0,84 Kwh** |
| Netto-volumen (liter). | Usable volume (litres). | **58** | **53** | **53** | **52** |
| Typ:<br>Klein<br>Mittel<br>Groß | Size:<br>Small<br>Medium<br>Large | ← | ← | ← | ← |
| Kochzeit bei Standardbela-dung. | Time to cook standard load. | | | | |
| Konventionelle Beheizung. | Conventional. | **38 min.** | **41 min.** | **42 min.** | **41 min.** |
| Umluft / Heißluft. | Forced air convection. | **- - -** | **40 min.** | **42 min.** | **43 min.** |
| Backfläche | Baking area. | **1300 cm²** | **1300 cm²** | **1300 cm²** | **1250 cm²** |
| Geräusch (dB (A) re 1 pW). | Noise (dB (A) re 1 pW). | **- - -** | **- - -** | **- - -** | **- - -** |

Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.
Cod.: 3172118/83172118/ABB00

# Kochtabellen

Die angegebenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Kochfunktionen hängen von dem jeweiligen Modell ab, sehen Sie hierzu bitte auf dem Technischen Datenblatt Ihres Herds nach. Im allgemeinen wird ein Vorheizen des leeren Herds empfohlen. Die angegebene Zeit gilt ab Beendigung des Vorheizens (Funktionen oder ). Die Heizleuchte erlischt, sobald die eingestellte temperatur erreicht ist.

| VORSPEISEN | Gewicht | Stellung | Funktion | Temperat. | Zeit | Gefäß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gebackener Reis | 0,35 | 1 | | 180-200 | 45-50 | Reispfanne |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |
| Pasteten | 1,5 | 3 | | 170-190 | 45-50 | Schale |
| | | 2 | | 160-180 | 30-35 | |
| Blätterteig mit Gemüsefüllung | 1 | 2 | | 190-210 | 35-40 | Form |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Gemüsepastete | 1,5 | 2 | | 190-210 | 55-60 | Form |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 50-55 | |
| Backkartoffeln | 1 | 3 | | 180-200 | 60-65 | Schale |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Pizza | 0,65 | 3 | | 190-210 | 20-25 | Rost |
| | | 2 | | 170-190 | 15-20 | |
| Quiche | 1,5 | 2 | | 180-200 | 45-50 | Form |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| Gefüllte Tomaten | 0,75 | 3 | | 170-190 | 10-15 | Schale |
| | | 2 | | 160-180 | 10-15 | |

| FISCH | Gewicht | Stellung | Funktion | Temperat. | Zeit | Gefäß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Graubarsch | 1,5 | 3 | | 180-200 | 30-35 | Schale |
| | | | | 170-190 | 25-30 | |
| Goldbrassen mit Salz | 1 | 3 | | 190-210 | 25-30 | Schale |
| | | | | 180-200 | 25-30 | |
| Blätterteig mit Fischfüllung | 1 | 2 | | 190-210 | 30-35 | Form |
| | | | | 180-200 | 30-35 | |
| Seezunge | 1 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Schale |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Seebarsch | 1 | 3 | | 190-210 | 20-25 | Schale |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |
| Seehecht | 1,5 | 3 | | 190-210 | 25-30 | Schale |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| | | | | 180-200 | 20-25 | |
| Lachs im Schlafrock | 1 | 3 | | 180-200 | 20-25 | Schale |
| | | | | 170-190 | 15-20 | |
| Forellen | 1 | 2 | | 190-210 | 20-25 | Schale |
| | | | | 180-200 | 15-20 | |

| FLEISCHGERICHTE | Gewicht | Stellung | Funktion | Temperat. | Zeit | Gefäß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Spanferkel | 2 | 3 | | 190-210 | 75-85 | Schale |
| | | | | 170-190 | 65-75 | |
| | | | | 180-200 | 80-85 | |
| Kaninchen | 1,5 | 3 | | 180-200 | 60-65 | Schale |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Lamm | 1,5 | 3 | | 190-210 | 50-55 | Schale |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| | | | | 180-200 | 50-55 | |
| Fleischpastete | 1,5 | 3 | | 170-190 | 35-40 | Form |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Lendenstück mit Salz | 1 | 3 | | 170-190 | 40-45 | Schale |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Hähnchen | 1,5 | 3 | | 190-210 | 50-55 | Schale |
| | | | | 170-190 | 45-50 | |
| Roastbeef | 1 | 3 | | 190-210 | 35-40 | Schale |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| | | | | 180-200 | 35-40 | |
| Lendenstück im Blätterteig | 1 | 3 | | 180-200 | 35-40 | Schale |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |

| NACHTISCH | Gewicht | Stellung | Funktion | Temperat. | Zeit | Gefäß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rührkuchen | 0,5 | 2 | | 170-190 | 35-40 | Form |
| | | | | 160-180 | 30-35 | |
| Gefüllte Blätterteigrolle | 0,3 | 3 | | 170-190 | 10-15 | Schale |
| | | | | 160-180 | 10-15 | |
| Karamelpudding | 0,5 | 1 | | 160-170 | 60-65 | Form |
| | | 2 | | 160-170 | 55-60 | |
| Plätzchen | 0,5 | 3 | | 160-180 | 20-25 | Schale |
| | | | | 150-170 | 15-20 | |
| Blätterteig | 0,25 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Schale |
| | | | | 170-180 | 15-20 | |
| Bärentatzen | 0,5 | 2 | | 160-180 | 25-30 | Schale |
| | | | | 150-170 | 25-30 | |
| Backäpfel | 1 | 3 | | 180-200 | 35-40 | Schale |
| | | | | 170-190 | 30-35 | |
| Gebackene Bananen | 0,5 | 3 | | 170-190 | 15-20 | Form |
| | | | | 170-190 | 10-15 | |
| Schweinsohren | 0,25 | 2 | | 180-200 | 20-25 | Schale |
| | | | | 170-190 | 20-25 | |
| Plumcake | 0,5 | 2 | | 170-190 | 60-65 | Form |
| | | | | 160-180 | 50-55 | |
| Apfelkuchen | 1 | 2 | | 170-190 | 50-55 | Schale |
| | | | | 160-180 | 45-50 | |
| Quarktorte | 1 | 2 | | 180-200 | 45-50 | Form |
| | | | | 170-190 | 35-40 | |

# Reinigung und Pflege

**Achtung**

**Vor Ausführung von Eingriffen jeglicher Art das Gerät vom Netz trennen.**

## Innenreinigung des Herds

- Reinigen Sie den Innenraum des Herds und entfernen Sie Rückstände von Fett und Speisen, die zu Rauch- Geruchs- oder Fleckenbildung führen können.
- Zur Reinigung der emaillierten Flächen des abgekühlten Herds (z.B. Boden) benutzen Sie Nylonbürsten und warmes Seifenwasser. Herdreinigungsmittel nur auf emaillierten Flächen entsprechend den Herstellerangaben einsetzen.

**Achtung**

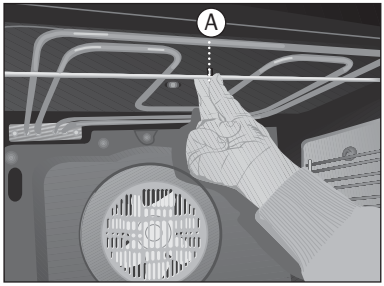
Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder sonstige Utensilien, welche die emaillierten Flächen verkratzen können.

- Der größte Teil unserer Modelle ist mit einer automatischen Reinigung durch Katalyse (Selbstreinigung) ausgestattet. Hierdurch werden bei hohen Temperaturen geringfügige Fettablagerungen entfernt, die sich während des Garvorgangs bilden.
- Bleiben nach dem Garvorgang noch Fettreste übrig, können Sie diese bei leerem Herd bei 200°C innerhalb 1 Stunde entfernen.

**Benutzung des schwenkbaren Grills (je nach Modell)**

Zur Reinigung des Herdoberteils:

- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.
- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.




## Reinigung der katalytischen Seitenwände

Können Speisereste durch die normale Selbstreinigung nicht entfernt werden:

**1** Nehmen Sie die Seitenwände ab und weichen Sie diese so lange ein, bis sich die Speisenreste erweicht haben.

**2** Reinigen Sie die Seitenwände mit einem Schwamm und reinem Wasser.

**3** Trocknen Sie die Seitenwände und setzen Sie diese erneut in den Herd ein.

**4** Schalten Sie den Herd für eine Stunde bei 200°C.

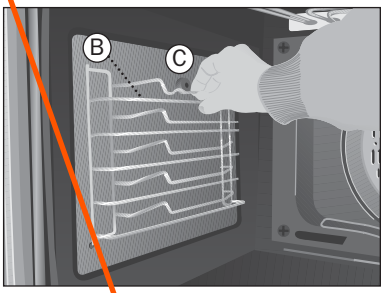
**Achtung:**

Verwenden Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver für die katalytischen Seitenwände.

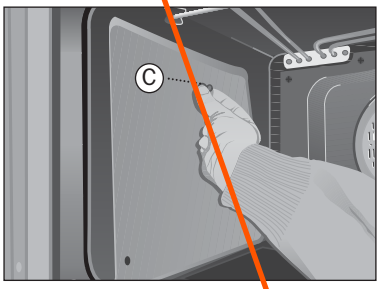
**Anweisungen zum Ausbau der Halterungen und der ebenen katalytischen Seitenwände.**

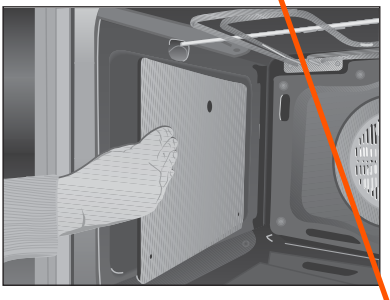
**1** Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Innenraum des Herds.

**2** Lösen Sie die Halterungen (B) von der Mutter (C).

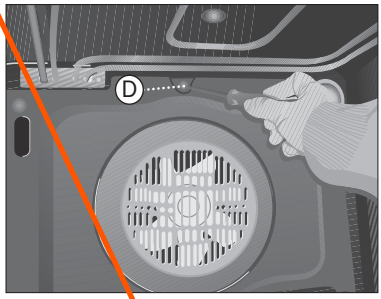


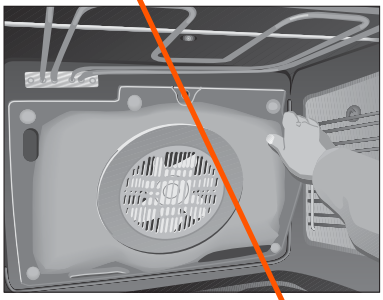

**3** Nach Abschrauben der Mutter (C) können die ebenen katalytischen Seitenwände abgenommen werden.



**4** Zum Ausbau des Bodens die Schraube (D) lösen.



**5** Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

**Achtung**

Setzen Sie den Herd aus Sicherheitsgründen nicht ohne das Zwischenwand in Betrieb, durch welches der Lüfter abgedeckt wird.

## Reinigung der Außenseite des Herds und des Zubehörs

Die Außenseite des Herds und die Zubehörteile mit warmem Seifenwasser oder einem sanft wirkenden Reinigungsmittel säubern.

**Achtung**

Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Drahtbürsten oder Scheuermittel, welche die emaillierten Flächen verkratzen können. Zur Reinigung der Edelstahlflächen vorsichtig vorgehen und nur Schwämme oder Tücher verwenden, die diese Flächen nicht verkratzen.

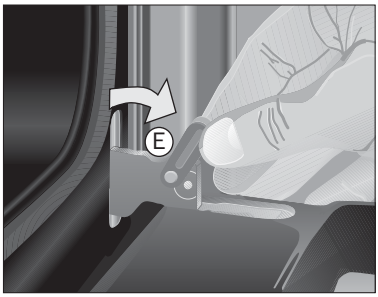
Bitte versuchen Sie nicht, zur Reinigung des Ofens die Bedienungselemente abzuziehen, da der Ofen dazu zunächst aus dem Möbel herausgenommen werden muss.

## Reinigung der Herdtür

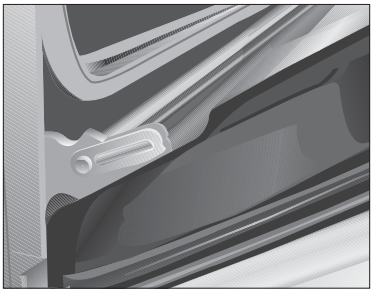
Je nach Ausführung des Herds kann die Tür zur Reinigung abgenommen werden:

**1** Öffnen Sie die Tür

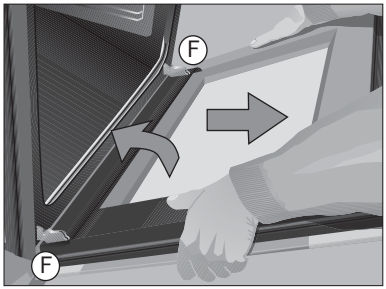
**2** Drehen Sie die beiden Nasen (E) vollständig heraus




**3** Schließen Sie die Tür, bis diese an den beiden Nasen anliegt



**4** Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an den Seiten und lösen Sie diese durch Anheben vollständig aus den Scharnieren (F).



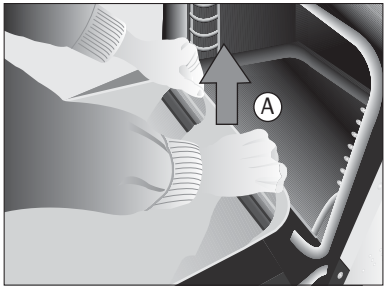

Zum Anbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

## Reinigung Grosse Innenscheibe der Herdtüre

**Anweisungen zu Aus- und Einbau der Innenscheibe**

**1** Öffnen Sie die Herdtür.

**2** Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (A) heraus.



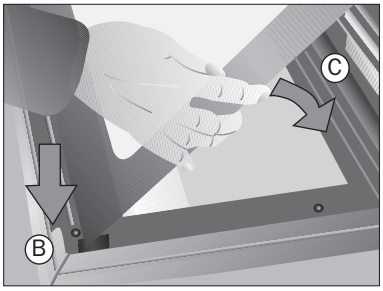

**3** Damit ist die Innenscheibe gelöst und kann heraus genommen werden.

**Achtung**

Denken Sie bitte daran, dass sich die Herdtür schließt, wenn die Innenscheibe herausgenommen wird.

**4** Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Herdtür.

**5** Setzen Sie anschließend die Halter der Innenscheibe in die oberen Schlitze der Tür ein (B).




**6** Drehen Sie die Scheibe in Richtung zur Tür (C). Mit leichtem Druck wird die Innenscheibe erneut in der Tür befestigt.

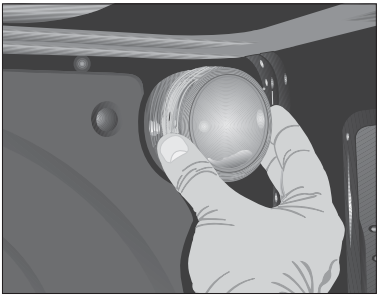
## Lampenwechsel

**Achtung**

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

- Schrauben Sie die Linse von der Lampenfassung ab.
- Tauschen Sie die Lampe aus und schrauben Sie die Linse wieder ein.

Die Ersatzlampe muß temperaturbeständig bis 300°C sein. Fordern Sie diese bei unserem Technischen Kundendienst an.



# Wenn das Gerät nicht funktioniert

| Der Herd funktioniert nicht |
| --- |
| Überprüfen Sie den Netzanschluß.<br>Überprüfen Sie die Sicherungen Ihrer Elektroanlage.<br>Prüfen Sie, ob die Schaltuhr auf manuell oder Programm eingestellt ist.<br>Überprüfen Sie die Stellung des Funktionswahlschalters und des Temperaturreglers. |
| **Die Innenbeleuchtung des Herds leuchtet nicht** |
| Tauschen Sie die Lampe aus.<br>Überzeugen Sie sich vom korrekten Einbau entsprechend der Bedienungsanleitung. |
| **Die Kontrolleuchte Heizen leuchtet nicht** |
| Stellen Sie eine Temperatur ein.<br>Wählen Sie eine Funktion.<br>Leuchtet nur, während des Heizvorgangs bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. |

| Rauchentwicklung bei Betrieb des Herds |
| --- |
| Normal bei der ersten Inbetriebnahme.<br>Reinigen Sie den Herd regelmäßig.<br>Vermindern Sie die eingesetzte Fett- oder Ölmenge in der Schale.<br>Stellen Sie keine höheren Temperaturen als in den Gartabellen angegeben ein. |
| **Es werden nicht die gewünschten Ergebnisse des Garvorgangs erreicht** |
| Ziehen Sie die Gartabellen heran, hier erhalten Sie orientierende Informationen zur Funktion Ihres Herds. |

**Achtung**

Wenn die Probleme auch nach Beachtung vorstehender Hinweise weiterbestehen, setzen Sie sich bitte mit dem Technischen Kundendienst in Verbindung.

# Technische Informationen

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, teilen Sie bitte unserem Technischen Kundendienst die Art des aufgetretenen Fehlers sowie folgende Angaben mit:

**1** Fertigungsnummer (S-No)

**2** Ausführung des Geräts (Mod)

Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild Ihres Herds. Das Typenschild ist auf der Innenseite angebracht, es ist nach Öffnen der Tür sichtbar.

CE Das von Ihnen erworbene Gerät erfüllt die Forderungen der Europäischen Richtlinien zur Sicherheit Elektrischer Geräte (73/23/CEE) und Elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

**AENOR bescheinigt die Funktionstauglichkeit dieses Gerätes und garantiert die Richtigkeit der Energieeffizienzklassedaten.**

# Aufstellung und Anschluß

Diese Informationen sind ausschließlich für das Installationspersonal bestimmt, das für die Ausführung der elektrischen Anschlüsse verantwortlich ist. Wenn Sie Ihren Herd selbst installieren, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden.

## Vor der Installation Anmerkungen

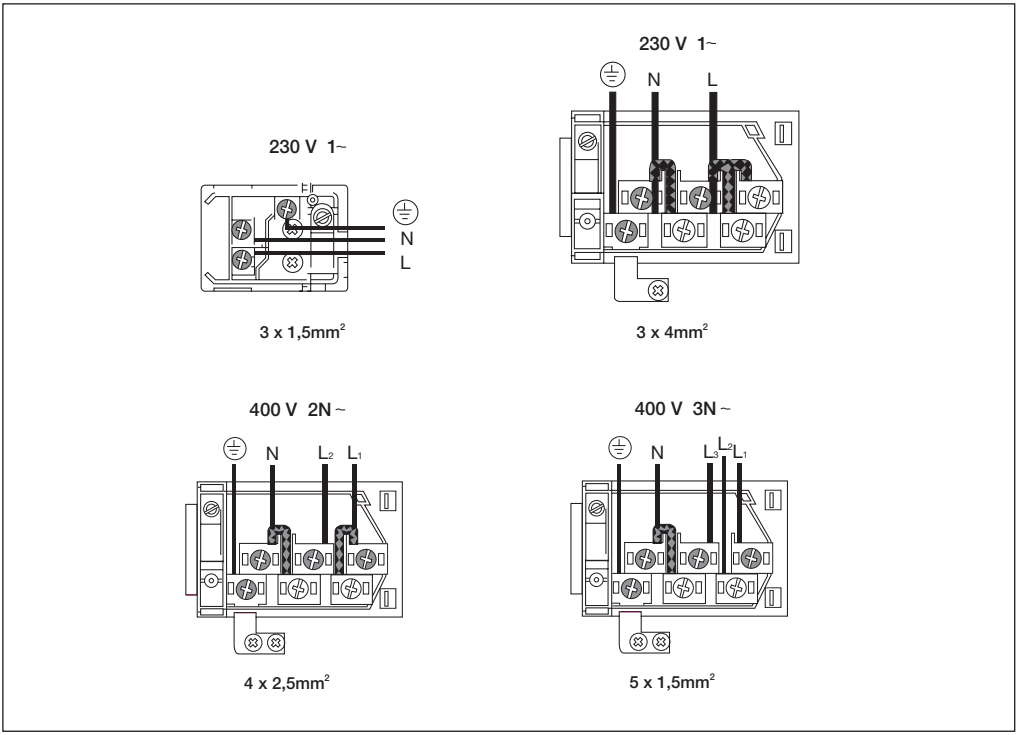
- Zum Auspacken des Herds an der Lasche am Unterteil des Kartons ziehen, den Herd zum Bewegen an den Seitengriffen und nicht am Türgriff fassen.
- In dem Küchenmöbel wird ein Ausschnitt gemäß nebenstehender Abbildung angebracht, die Mindesttiefe des Küchenmöbels muß 580 mm betragen. (Siehe die Abbildung 1 und 2 zum Einbau auf der seite 68).
- Zum Einbau des Mehrzweckherds darf das Hinterteil des Küchenmöbels im schraffierten Teil in Abbildung 3 keine Vorsprünge (Versteifungen, Leitungen, Steckdosen usw.) aufweisen. (Siehe der seite 68).
- Der zur Befestigung der Plastikverkleidungen benutzte Kleber muß für Temperaturen bis mindestens 85°C beständig sein.

## Vor Ausführung des Elektroanschlusses. Gesetzliche Forderungen.

Das Installationspersonal muß prüfen:

- Spannung und Frequenz des Netzes müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Elektroanlage muß für die maximale Anschlußleistung des Geräts ausgelegt sein.
- Das Anschlußschema ist nachstehend abgebildet.
- Der elektrische Anschluß muß mit Schutzleiter entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen ausgeführt werden.
- Der Anschluß muß über einen allpoligen, für die erforderliche Stromstärke ausgelegten Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zur Abschaltung im Notfall oder bei Reinigungsarbeiten und Lampenwechsel erfolgen. Der Schutzleiter darf nicht über diesen Schalter geführt werden.

Nach Ausführung der elektrischen Anschlüsse alle Funktionen des Herds überprüfen.




## Anschluß des Herds

Für alle Herde nach Ausführung des Elektroanschlusses:

**1** Schieben Sie den Herd in das Küchenmöbel und achten Sie darauf, daß das Anschlußkabel nicht eingeklemmt wird, und nicht auf die Oberseite des Ofens zu liegen kommt.

**2** Den Herd am Küchenmöbel mit den vier mitgelieferten Schrauben befestigen. Diese sind durch die entsprechenden Bohrungen zu führen, die nach Öffnen der Tür sichtbar sind.

**3** Achten Sie darauf, daß das Gehäuse des Herds nicht mit dem Küchenmöbel in Berührung kommt und ein Abstand von mindestens 2 mm eingehalten wird.

**Fig. 1**

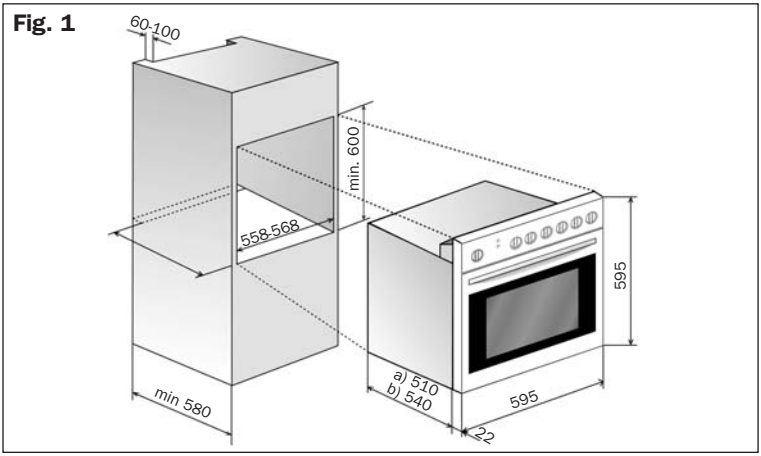



**Fig. 2**

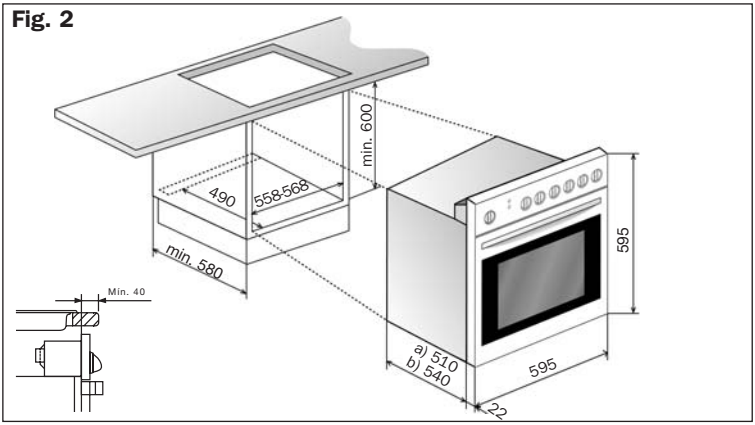
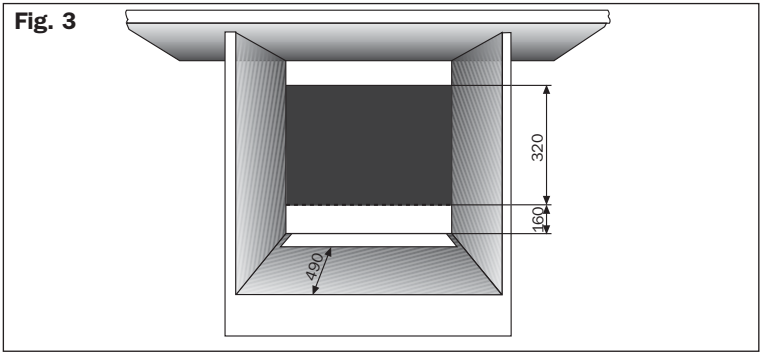



**Fig. 3**




a) Horno Convencional/ Forno Convencional/Conventional Oven/Four Conventionnel/Konventioneller Herd
b) Horno Multifunción/ Forno Multifunções/Multi-function Oven/Four Multifonction/Universalherd